07/2012

Mod: E60/PR3T

Production code: 60/30 FTRE

Diamond
catering equipment

INDICE

Paragrafo	**Istruzioni per l'installatore**
1	Rispondenza alle direttive "CEE"
1.1	Schemi di installazione
1.2	Schemi elettrici
1.3	Dati elettrici
1.4	Dati di targa
2	Predisposizione per l'installazione
2.1	Norme di legge, regole tecniche e linee generali
2.2	Installazione
2.2.1	Allacciamento elettrico
2.2.1.1	Allacciamento equipotenziale

Paragrafo	**Istruzioni per l'utente**
3	Messa in funzione
3.1	Istruzioni per l'uso – Avviamento e spegnimento
4	Manutenzione, pulizia e cura
5	Dichiarazione di Confermità N° 252.056.00
5.1	Dichiarazione di Confermità N° 252.057.00

1 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE “CEE”

NOTA: i fry-top sono costruiti conformemente alle esigenze essenziali previste dalle direttive CEE, in accordo con la “Direttiva bassa tensione 73/23 CEE”, con la “Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE”, integrate dalla marcatura “CE” secondo la Direttiva 93/68 CEE.

1.3 DATI ELETTRICI

MODELLO	60/30 FTE 60/30 FTRE	60/60 FTE 60/60 FTRE 60/60 FTRRE	60/30 FTE-CR 60/30 FTRE-CR	60/60 FTE-CR 60/60 FTRE-CR 60/60 FTRRE-CR
VOLTAGGIO NOMINALE	400V – 3N~ 50/60 Hz			
POTENZA kW	3	6	3	6
TIPO CAVO	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F	H05RN-F
SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE	5 x 1,0 mm²	5 x 1,5 mm²	5 x 1,0 mm²	5 x 1,5 mm²
DIMENSIONI mm **LARGHEZZA** **PROFONDITA'** **ALTEZZA**	 300 600 280 (410)	 600 600 280 (410)	 300 600 280 (410)	 600 600 280 (410)

La targhetta caratteristiche contiene tutti i dati necessari per l'installazione e si trova sul lato posteriore del fianco sinistro

2 PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE

L'apparecchio deve essere posizionato in un luogo ben aerato, se possibile sotto una cappa d'aspirazione. Per assicurare la completa evacuazione dei vapori generati durante la cottura. Prima della messa in funzione devono essere tolti tutti i fogli protettivi presenti; pulire accuratamente con uno straccio morbido, acqua tiepida e detersivo tutte le superfici, in modo da togliere a fondo i prodotti antiruggine messi al momento della costruzione, poi asciugare con uno straccio pulito.
Per il montaggio dell'apparecchio in prossimità di muri, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi, ecc., è consigliato che questi siano preparati con materiali non infiammabili, oppure deve essere lasciato libero uno spazio di almeno 100 mm.
Bisogna accertarsi del preciso rispetto delle norme di prevenzione incendi.
Le apparecchiature possono essere posizionate, secondo il modello, come apparecchiature a top, oppure in batteria insieme con altre della nostra serie su apposite basi o cavalletti.
L'interruttore principale e la presa di corrente devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchiatura ed essere facilmente accessibili.
Procedere alla messa in piano, alla regolazione in altezza ed alla stabilità agendo sui piedini livellatori.

2.1 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE GENERALI

Durante il montaggio bisogna osservare le seguenti prescrizioni:
1) norme antinfortunistiche;
2) norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata;
3) leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, uso e manutenzione;
4) conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori

2.2 INSTALLAZIONE

L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale specializzato.
Le operazioni di installazione devono essere eseguite in base alle norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata.
Il produttore declina ogni responsabilità per il cattivo funzionamento derivante da un'installazione difettosa, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

APPARECCHIATURA DI PESO SUPERIORE A Kg 40

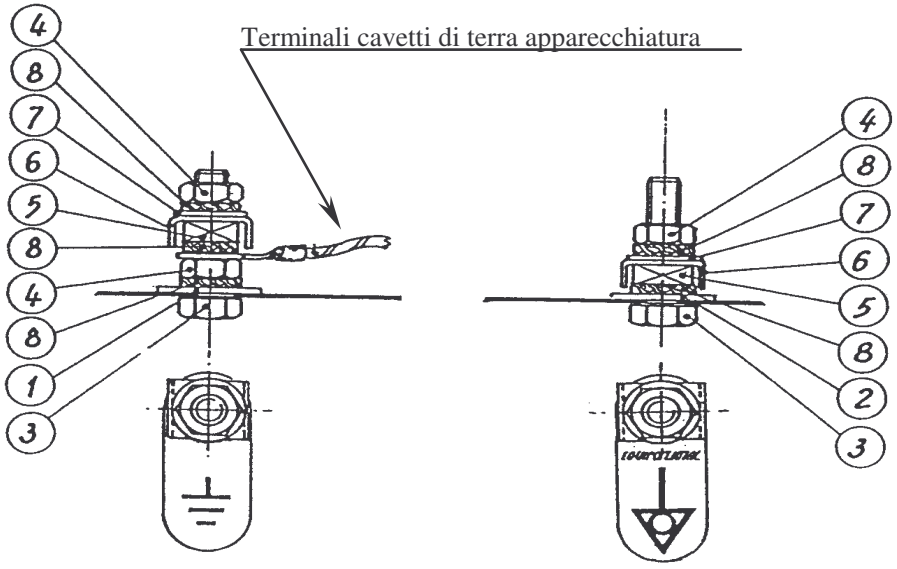
ALLACCIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA MORSETTIERA ARRIVO LINEA PRIMA DI POSIZIONARE DEFINITIVAMENTE L'APPARECCHIATURA

2.2.1 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

1) I fry-top vengono consegnati predisposti per il funzionamento con tensione a VAC 400 + 3N.
2) Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. Inoltre la tensione di alimentazione, non deve discostarsi dal valore della tensione ± 10%.
3) Il cavo flessibile scelto per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente; quindi come riportato in tabella 1.1 avere la stessa sezione minima indicata relativamente al modello di fry-top.
4) Sui fry-top a top l'ingresso cavi e la morsettiera si trovano sulla parete posteriore e per procedere all'allacciamento bisogna svitare le viti e sganciare il coperchio di protezione.
5) È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsettiera di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato da una targhetta con il simbolo ⏚ al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra (giallo-verde).
   Tale cavetto deve essere sufficientemente lungo, in modo che in caso di allentamento del pressacavo, possa venire sollecitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.
   NOTA: la messa a terra deve essere conforme alle norme in vigore.

2.2.1.1 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE

Nell'installazione di più apparecchiature in batteria, la cucina deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. L'allacciamento si trova sulla parete posteriore delle apparecchiature a top ed è contrassegnato dalla targhetta "EQUIPOTENZIALE".



NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto!

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

3 MESSA IN FUNZIONE

I fry-top sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usati esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale d'istruzioni; ogni altro uso improprio può essere pericoloso.
Prima di grigliare per la prima volta consigliamo di pulire a fondo le piastre. Porre in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso e lasciarlo funzionare a vuoto per almeno 15 minuti.

3.1 ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: L'apparecchio deve funzionare sotto stretto controllo dell'operatore!!!

AVVIAMENTO

Accendere l'interruttore generale.
Le apparecchiature con larghezza 60 cm, sono provviste di due zone di cottura con funzionamento indipendente.
Girare l'interruttore dell'apparecchio da "0" a 300°C, entrambe le spie si accenderanno. La spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione, la spia gialla indica che gli elementi riscaldanti sono in funzione ed, al suo spegnimento, che la temperatura è stata raggiunta.
Per spegnere l'apparecchio girare l'interruttore sulla posizione "0".

INDICAZIONI PARTICOLARI

Le piastre dopo essersi raffreddate vanno pulite, i resti di cibo devono essere rimossi con una paletta oppure con uno straccio inumidito. Questo eviterà il formarsi di fumo.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA DELLA PIASTRA DEL FRY-TOP CROMATO

- Per la pulizia della piastra cromata non devono essere impiegate spatole o lame metalliche che potrebbero scalfire la superficie di cottura e compromettere nel tempo l'affidabilità della piastra stessa.
- Provvedere pertanto frequentemente alla pulizia della piastra di cottura servendosi di un panno umido o di acqua e sapone.
- Per rimuovere eventuali incrostazioni servirsi, a freddo, di una spatola in plastica.
- Se vengono usati detersivi, questi non devono contenere sostanze clorate o abrasive.
- Lavare alla fine con acqua tutte le parti del fry-top cromato (piastra – canalino convogliatore e cassetto raccogliolio) ed asciugare con cura.

4. MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'alimentazione elettrica.

Far controllare da un tecnico specializzato, con frequenza minima semestrale lo stato dell'apparecchio.
Per pulire giornalmente l'apparecchiatura, estrarre il cassetto per la raccolta del grasso, svuotarlo, togliere con una paletta o con uno straccio inumidito i resti di cibo e pulirlo accuratamente.
Le parti in acciaio devono essere pulite con acqua, detersivo ed uno straccio bagnato; i detersivi non devono contenere nessuna sostanza corrosiva o abrasiva, poiché sono dannose per le superfici in acciaio.
Dopo il lavaggio risciacquare con acqua pulita ed asciugare con un panno asciutto.
Una pulizia frequente ed accurata delle piastre, dei canali di raccolta del grasso e dei cassetti di raccolta del grasso garantisce un perfetto funzionamento dell'apparecchio.

- Comportamento in caso di non utilizzo per lunghi periodi.
  Staccare innanzi tutto l'apparecchio dalla corrente, pulirlo a fondo in base alle istruzioni ed asciugarlo. Ungere le piastre con olio da cucina.
  In caso di guasti spegnere l'apparecchio ed avvisare il servizio di assistenza.

ATTENZIONE!!
Non lavare il fry-top con getti d'acqua diretti o ad alta pressione poiché eventuali infiltrazioni sui componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.